



Mas Picoa Blanc

D.O. Catalunya

Variedades:

- 100% Garnacha blanca

Vendimia:

- A mano, principios de Setiembre
- Plantación ecológica certificada (CCPAE)

Vinificación:

- Fermentación a temperatura controlada (16°C) en tanques de acero inoxidable
- Filtraje suave
- De 3 a 5 meses en la lías en tanques de acero inoxidable

Producción total:

- Aproximadamente 6.000 botellas (75cl)

Análisis:

- 13 % vol. Alcohol
- 5,5 g/l acidez (tartárica)
- <2 g/l azúcar residual

Nota de cata:

- Color limón pálido. Aromas de melocotón y de flores blancas. Acidez en su punto con notas florales y de lima que sacan lo mejor de este seco, elegante y fresco Garnacha.

Maridaje:

- Compañero perfecto con carnes blancas como pollo al horno o platos de cerdo, la acidez consigue cortar la grasa de dichos platos y ofrecer una fruta generosa. Muy buen compañero también de arroces con marisco y del clásico surtido de jamón y quesos.

